

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the association of Official Analytical Chemist. Benyamin Franklin Station. Washington, D.C.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan.Tiga Serangkai. Solo.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2007. Mikrobiologi Pangan. Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi 3-BPOM. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi.SNI 3932-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Batas Cemarkan Maksimum Mikroba. SNI 7388:2009.Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bahar B. 2003. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bangun, A.P. dan B. Sarwono. 2002, Mengenal Mengkudu. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Black, J. M. and E. M. Jacobs. 1993. Medical Surgical Nursing , 4 Th W. B. Saunders Company Philadelphia. PP. 373-387.
- Boyd, R. F. 1995.Basic Medical Microbiology, 5 Th, Ed. Little Brown and Company USA.
- Bramita, E. Z. 2015. Pengaruh Daun Belimbing Wuluh (*Averhoa bilimbi, L.*) dan Lama Perendaman Terhadap Kadar Air, pH dan Total Koloni Bakteri pada Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, Fleet. G. H. dan Woaton. M. 2007. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cavalieri, S.J., I.D. Rankin, R.J. Harbeck, R.S. Sautter., Y.S. McCarter., S.E. Sharp, J.H. Ortez, dan C.A. Spiegel. 2005. Manual of Antimicrobial Susceptibility Testing. USA: American Society for Microbiology.
- Dalimartha, S. 2006, Atlas Tumbuhan Obat Indonesia, Puspa Swara. Jakarta.
- Effendi, H. M. dan Supli. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta CV. Bandung.
- Emamghoreishi, M., Khasaki, M., and Aazam, M. F. 2005. Coriandrum Sativum: Evaluation of Its Anxiolytic Effect in The Elevated Plus-Maze, Journal of Ethnopharmacology, vol. 96, pp. 365–370.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. P. T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fidiastuti, H. R. dan E. Suarsini. 2017. Potensi Igredien dalam Mendegradasi Limbah Cair Pabrik Kulit secara In Vitro. Bioeksperimen. Vol. 3. No. 1.

- Fitriani, A. E. P. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagen. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Goreti, M. 2008, Sehat dengan Mengkudu. STP. Jakarta.
- Gusti, I. A. P. A. 2014. Pengaruh Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Sebagai Penyebab Abses Periodontal Secara In Vitro. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Mahasaraswati, Denpasar.
- Harborne, J.B. 2006. Metode Fitokimia, Edisi ke-2. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Haryuni, D. Ratna, Suranto, S. Ratna. 2003. Pengaruh Rempah-Rempah terhadap Kualitas Fillet Ikan Mas (*Cyprinus carpio L.*). *Enviro3*(1):10-17.
- Karmila. 2016. Daya Hambat Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Penyebab Diare. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah Aminudin P. UI-Press, Jakarta.
- Lingga, M.E. dan M.M. Rustama. 2010. Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih (*Allium sativum L*) terhadap Bakteri Grammonoceros, Udang Lobster (*Panulirus*), dan Udang Rebon (*Mysis dan Acetes*). Skripsi. Universitas Padjajaran, Bandung.
- LIPTAN, 2001. Pemilihan dan Penanganan Daging Segar. Lembar Informasi Pertanian. BPTP. Padang Marpoyan-Riau.
- Madduluri, Suresh, Rao, K. Babu dan B. Sitaram. 2013. In Vitro Evaluation of Antibacterial Activity of Five Indegenous Plants Extract Against Five Bacterial Pathogens of Human. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*:5(4): 679-684.
- Maghfiroh, M., R. K. Dewi. dan E. Susanto. 2017. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Kulit Nanas Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Daging Bebek Petelur Afkir. Fakultas Peternakan, Universitas Lamongan.
- Mardiah, S., Hasibuan, A. Rahayu dan R. W. Ashadi. 2009. Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat. Agromedi, Jakarta Selatan.
- Moeljantoro. 2004, Khasiat dan Manfaat Daun Sirih, Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Nugraheni, M. 2010. Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan. Pendidikan Teknik Boga dan Tata Busana. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nugroho, AW. 2008. Produktivitas dan Kualitas Daging Sapi Ongole dengan Penambahan Kunyit dan Temulawak Pada Pakannya. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Purnamasari, E., D. S. Munawarah dan S. I. Zam. 2013. Mutu Kimia Dendeng Semi Basah Daging Ayam Yang Direndam Jus Daun Sirih (*Piper betle linn*) dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman Berbeda. Jurnal Peternakan. 10(1) : 9-17.
- Purwaningsih, Sri *et al.* 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Rajungan (*Portunuspelagicus*) Rebus Pada Suhu Kamar. Buletin Teknologi Hasil Perikanan13 (1): 42-49.
- Parwata, O.A. dan F. S. Dewi. 2008.Isolasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri dari Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga L.*). Jurnal Kimia 2, vol. 2, hlm. 100-104.
- Pelczar, M. J. And E. C. S. Chan. 2005. Dasar- dasar Mikrobiologi 1. Alih Bahasa: Hadiotomo, R. S., Imas, T., Tjitrosomo,S. S. Dan Angka, S. L., UI Press, Jakarta.
- Prihharsanti, A. H. T. 2009. Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapi dengan Penyimpanan Suhu Rendah. Jurnal Sains Peternakan vol. 7, no. 2, hlm 66-72.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari *Bivicophitimega* sebagai Probiotik. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Rachmawati, F., M. C. Nuria. dan Sumantri. 2011. Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Kloroform Ekstrak Etanol Pegagan (*Centella asiatica L.Urb*) serta Identifikasi Senyawa Aktifnya. Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Raharjo, S. 2010. Aplikasi Madu Sebagai Pengawet Daging Sapi Giiling Segar Selama Proses Penyimpanan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahayu, L. 2009. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dariBiji Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*). Univesitas Brawijaya. Malang.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ribka, Dewi. 2011. Pengaruh Pemberian Daun Mengkudu dan Daun Nimba terhadap Rayap (*Coptotermescurvignathus*) (*Isoptera; Rhinotermiti*) Di Laboratorium. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rivai, A. 2017. Pengaruh Perendaman dalam Larutan Bunga Kecobrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Terhadap KadarAir, Nilai pH dan Total Koloni Bakteri pada Dendeng Kambing *batokok*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Rosita, F. 2010. Pengaruh Perendaman Dalam Larutan Rosela (*Hisbicus sabdariffa L*) Terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri dan Daya Simpan Dendeng *batokok* Daging Kambing. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Rosyidi. 2010. Pengaruh Bangsa Sapi terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging. Universitas Brawijaya. Malang.

- Rukmana, R. 2002. Mengkudu Budi Daya dan Prospek Agribisnis, Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso B.H. 2008. Ragam dan Khasiat Tanaman Obat. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Sa'idah, F., S. Yusnita dan I. Herlinawati. 2011. Hasil Penelitian Cemarkan Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional. Dilavet. 21 (2).
- Setyabudi, Dondy A., W. Christina dan Risfaheri. 2008. Perlunya Standar Mutu Buah Impor : Studi Kasus Kontaminan Pada Buah-Buahan Impor. Prosiding PPI Standardisasi 2008 Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sitepu dan Josua. 2012. Perbandingan Efektifitas Daya Hambat terhadap *Staphylococcus Aureus* dari Berbagai Jenis Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia Linn*) (In vitro). Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sjabana, D. dan R. R. Bahalwan. 2002. Seri Referensi Herbal : Pesona Tradisional dan Ilmiah Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). Salemba Medika. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sonia, A. R. 2010. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia Linnaeus*) dan Waktu Penyimpanan terhadap Daging Sapi. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Soputan, J. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. IPB. Bogor.
- Steel, R. G. D. dan J. Torrie. 1995. Prosedur dan Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta. 160 hal.
- Sumarno, Soemantri, B. dan J. Wahyu. 2010. Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava Lamk.*) terhadap *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Syamsir, E. 2006. Proses Pembusukan Ikan. <http://id.Shvoong.com/exact-sciene/1790308-proses-pembusukan-ikan/>. Tanggal Akses 01 Juni 2018.

- Tortora, GJ., B. R. Funke and C. L. Case. 2001. Microbiology: Antroduction, 7 th edition. USA: Addison Wesley Longman Inc. Binghamton, New York.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Bahan Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.
- Wulandari, S., Irda Sayuti, dan Asnaini. 2005. Analisis Mikrobiologi; Produk Ikan Kaleng (Sardines) Kemasan Dalam Limit Waktu Tertentu (Expire). Jurnal Biogenesis 2 (1): 30-35.
- Yuksel, K., Uçan, U. Sait, M. Kartal, M. L. Altun, S. Aslan, E. Sayar, and T. Ceyhan. 2006. GC-MS Analysis and Antibacterial Activity of Cultivated *Satureja cuneifolia* Ten Essential Oil. Turkey Journal Chemitry, vol. 30, pp. 253 – 259.

